

GUIA PEDAGOGICA N°24 DE RETROALIMENTACIÓN - 2.

Ciclo Básico Educación Secundaria Rural Aislada Valle Fértil

Escuela: Sargento Cabral

CUE: 7000541-00

Docentes: Enrique García, Liliana Ortiz, Estela Costa, Susana de la Vega.

Maestro tutor: José Elías González.

Curso: 2° año **Turno:** Mañana/Tarde

Espacios Curriculares: Inglés, Tecnología, Matemática, Lengua.

Título de la propuesta: "Poniendo en juego lo aprendido"

Contenidos:

Lengua: Alfabeto. Mayúsculas. Clase de palabras. Acentuación. Puntuación. Producción de texto.

Matemática: Números Enteros. Operaciones

Tecnología: Procesos productivos. Normas de higiene y seguridad.

Inglés: diccionarios bilingües, nouns and adjectives, traducción.

Indicadores de evaluación para la nivelación:

- Representa en esquema de bloque procesos productivos de alimentos cuyo origen sea el campo.
- Respeto normas de Higiene y Seguridad en la manipulación de alimentos.
- Expone con claridad y coherencia el trabajo realizado.
- Relaciona características similares y distintas de otras lenguas con la propia.
- Elige, al resolver un determinado problema, el tipo de cálculo adecuado de acuerdo al enunciado.
- Redacta informes respetando las reglas ortográficas y de comprensión lectora.

- Busca y establece una relación entre lo que estudia y el medio que lo rodea.
- Manifiesta habilidad para hacer concesiones entre diferentes escenarios y situaciones.
- Demuestra motivación y compromiso personal con la transferencia de lo aprendido, y hacerlo de manera creativa.
- Trabaja de forma independiente, demostrando capacidad para juzgar y analizar.
- Eleva niveles de autonomía social a partir de ejercitarse en la comprensión de la realidad que la constituye a partir de sus bases culturales, sociales e históricas.

Desafío: Diseñar un recetario de comidas saludables.

Actividades:

Teniendo en cuenta lo trabajado en la guía anterior ya está en condiciones de comenzar con el diseño del recetario bilingüe de “Comidas saludables”.

- 1) Puede comenzar haciendo un diseño de cómo se imagina el recetario (por ejemplo, portada, título y otros elementos a su elección). Recuerde realizar el recetario **en inglés y en castellano**.
- 2) Aspectos importantes a tener en cuenta:

Para “armar cada receta” tenga en cuenta que debe presentar: ingredientes, cantidades, tiempo de cocción (algunas verduras necesitan más tiempo o menos que otras) y presentación seductora (emplatado).

Debe comenzar la redacción con una frase o una imagen que interese y entusiasme al consumo de cada receta.

- 3) Elija el tamaño (indique las medidas de las hojas).

Configure los márgenes de la siguiente manera:

Superior: 2,5 cm.

Inferior: 2 cm.

Derecho: 3 cm.

Izquierdo: 2 cm.

Para incluir las imágenes deberá hacerlo dentro de un rectángulo que no sobrepase los márgenes.

4) En una hoja aparte (a modo de borrador):

Escriba los pasos que siguió en el diseño del recetario, las emociones y sentimientos que experimentó, los inconvenientes que se le presentaron y cómo los resolvió (esto le ayudará para el punto que sigue).

5) Revise la redacción: ¿es clara y coherente? Haga correcciones si es necesario.

6) Grabe un audio y/o video explicando el trabajo realizado mostrando el recetario terminado.

Actividades de metacognición:

¿Qué aprendió con esta actividad?

¿Para qué le ha servido?

¿En qué otras ocasiones puede usarlo?

¿Cómo se sintió al armar el recetario? ¿Fue una buena experiencia?

¿Cómo piensa que ayudan estas recetas saludables en la lucha contra la pandemia?

Autoevaluación:

	Comentarios
¿Entiendo las tareas que tengo que hacer?	
¿Sé cómo hacerlas?	
¿Tengo los materiales necesarios?	

¿Necesito ayuda?	
¿Qué me resulta más fácil en esta tarea?	
¿Qué me resulta más difícil?	
¿Reviso mi producción luego de finalizar?	
¿Hago correcciones?	

Retroalimentación o feedback:

Explique con sus palabras: ¿Cómo lo pensó?

¿Buscó información, ideas, en algún sitio en particular? Mencione un ejemplo.

¿Solicitó ayuda? ¿A quién?

¿En qué consistió la ayuda? ¿Puede explicar?

Director: José Elías González.